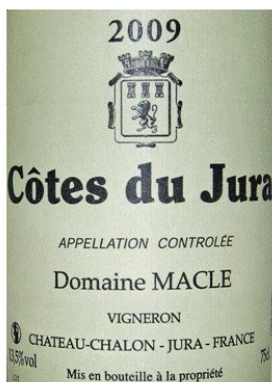


Domaine Jean Macle Côtes du Jura "chardonnay Savagnin" blanc sec 2009 (75 cl)



Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: JURA

Vigneron(ne): Laurent MACLE

Millésime: 2009

Appellation: Côtes du Jura

Couleur: vin jaune ou de voile

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: chardonnay savagnin

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Guide Hachette: *** (exceptionnel)

Description du produit :

En savoir plus sur le Domaine Macle en général.

Commentaires sur ce **Côte du Jura "Chardonnay Savagnin" 2009** :

Guide Bettane et Desseauve 2014 : *L'association de chardonnay et de savagnin non ouillés trouve son plus juste accomplissement dans ce blanc filant comme l'eau de roche tonique et étiré, pas un seul instant accrocheur. La pureté et la finesse sont ses maîtres-mots. **Apogée** de 2013 à 2023.*

Guide Hachette 2014 : *Coup de Coeur ***: Une "recette" quasiment identique de millésime en millésime (85% de chardonnay, 15% de savagnin élevés sous voile); mais comme à tout plat correspond un fameux cuisinier, les beaux raisins n'auraient pas donné un si beau résultat s'il n'y avait pas eu un talent de vinificateur-éleveur. Doté d'une belle robe d'or, cet assemblage est marqué par son élevage. Très aromatique, il sent "le jaune" au nez dans ses tons d'amande grillée, de noisette, de noix et de cire. L'attaque en bouche, très douce, précède une montée en puissance où l'alcool est parfaitement tempéré par l'acidité. La noix sèche éclate dans un élan renouvelé. Un grand vin d'une grande année.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Ce **Côtes du Jura** 2009 (grand millésime!) est à considérer comme un "petit vin jaune". En effet, certes il est élaboré à partir de 85% de **chardonnay** et seulement 15% de **savagnin**, mais chez Macle, le premier cépage est lui aussi (et ce n'est pas le cas partout) élevé sous voile et en fûts, comme son aîné jaune. Il n'y passe "que" 3 ans au lieu des 6 ans et 3 mois imposés au vin-jaune, mais la texture et les arômes se rapprochent fortement du vin jaune, avec peut-être un peu plus de légèreté.

Dégustez-le entre **12 et 16°C**, après l'avoir ouvert quelques heures auparavant. Il s'adapte à tous les **plats à base de fromage** (fondue, raclette, tartiflette, etc.) ou accompagne tout simplement le **comté** et tous les **poissons en sauce**.

Le 2009 commence à s'ouvrir en 2014, et s'appréciera pendant une dizaine d'années.

Description brève du produit :

Un "petit vin jaune" d'un grand millésime, vinifié et élevé par le grand manitou de Château-Chalon. A découvrir impérativement à table. Commence à être bon en 2015 et se conservera de nombreuses années.